

برنامج عجمان للصحة العامة Ajman Public Health Program

يشكل برنامج عجمان للصحة العامة مبادرة شاملة من إدارة الصحة العامة والبيئة يهدف لرفع مستوى الصحة العامة بالمنشآت الغذائية والصحية بالإمارة.

أسس برنامج عجمان للصحة العامة على أفضل الممارسات العالمية في نظم الإدارة والتدريب والتدقيق ومنح الشهادات بما يتناسب مع مختلف القطاعات المؤسسية الخاضعة للرقابة الغذائية والصحية.

تطلق مراحل برنامج عجمان للصحة العامة بتدريب وتأهيل العاملين بالمؤسسات الخاضعة للرقابة الغذائية والصحية بالإمارة، يليها تطبيق أنظمة الصحة والسلامة الغذائية على هذه المؤسسات، ومن ثم التدقيق الشامل على هذه المؤسسات للتأكد من مدى المطابقة، وأخيرا تمنح المؤسسة المطابقة شهادة تشير إلى تطبيقها أفضل الممارسات.

يبدأ برنامج عجمان للصحة العامة بالمؤسسات الغذائية ثم ينتقل للمؤسسات ذات العلاقة بالصحة العامة من نوادي رياضية وصالونات الرجالية والنسائية.



رؤيتنا: بيئة مستدامة وبنية عصرية لبناء مستقبل عجمان



برنامج عجمان للصحة العامة Ajman Public Health Program

The Ajman Public Health Program (APHP) is a comprehensive initiative to safeguard public health, designed and managed by the Ajman Public Health Department

The APHP is based on international best practice for training, examinations, management systems, audit and certification. Specific solutions have been designed for each sector and business type, to ensure effectiveness

Staff in Ajman businesses will be trained and qualified. Safety and hygiene systems will be implemented, and businesses will be audited to verify compliance, then certified to indicate high standards

The scope of the Ajman Public Health Program will include gyms, salons, barber shops and clubs, and will begin with all food businesses



رؤيتنا: بيئة مستدامة وبنية عصرية لبناء مستقبل عجمان

The Ajman Public Health Program will focus first on food businesses in Ajman, including factories, hotels, restaurants and cafeterias. Specific solutions have been designed for each type of business. These are summarised below:

Food manufacturing: Senior representatives will receive high level training in food safety and hazard analysis critical control point (HACCP), customised to their products. Trainees will undertake rigorous assessment, then the factory food safety systems will be reviewed and audited by the APHP team.



مصانع الأغذية: سيخضع الأشخاص المعنيون للتدريب على مستوى عالٍ في سلامة الغذاء بالإضافة إلى تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (الهاسب)، وتكون البرامج التدريبية مخصصة لكل نوع من أنواع الصناعات. يخضع المتدربون بعدها لتقييم صارم، ثم تراجع أنظمة سلامة الغذاء ويتم التدقيق عليها من قبل فريق برنامج عجمان للصحة العامة.



Large and medium catering, food service and retail: Managers and staff will receive training in Good Hygiene Practice (GHP) and HACCP then take exams designed for their level. They will then implement a HACCP food safety system designed for their sector and activities, which will then be audited by the APHP team.

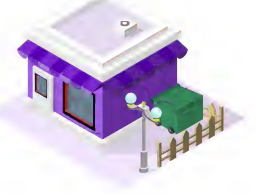


مؤسسات التموين الغذائي الكبيرة والمتوسطة ومؤسسات خدمات الغذاء وقطاع البيع بالتجزئة: سوف يخضع المدراء والعمالون فيها للتدريب على الممارسات الصحية الجيدة والهاسب، ومن ثم الخضوع لامتحانات متناسبة مع المستويات المختلفة. ستقوم هذه المؤسسات بعدها بتطبيق نظام سلامة الغذاء «الهاسب» المصمم خصيصاً لقطاعاتهم ونشاطاتهم. سوف يتم تدقيق هذا النظام لاحقاً من قبل فريق برنامج عجمان للصحة العامة.

Small food service and retail: Managers and staff will receive training in GHP. Visual, picture-based training and exams are used to overcome language and education limitations. Businesses will then put in place a GHP food safety system, which will be audited by the APHP team.



المؤسسات الصغيرة في خدمات الغذاء وتجارة التجزئة: سوف يخضع المدراء والعمالون فيها للتدريب على الممارسات الصحية الجيدة GHP في هذا النوع من المؤسسات يتم استخدام التدريب المبني على الصور ومقاطع الفيديو وذلك بهدف التغلب على معوقات اللغة والتعليم. تقوم بعدها هذه المؤسسات بتطبيق نظام لسلامة الغذاء مبني على الممارسات الصحية الجيدة GHP. يتم التدقيق على هذا النظام من قبل فريق عجمان للصحة العامة.



To have workflows please scan the QR:



للحصول على مخطط سير الإجراء للبرنامج امسح:

